



JPF Alimentos LTDA
CNPJ: 21.888.452/0001-21
Rua João Salmito de Almeida, 344
Centro - Pacujá-CE
CEP: 62.180-000 / Fone: (88) 9.9273-7208



ILUSTRÍSSIMO SENHOR PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE BARROQUINHA/CE

RECURSO ADMINISTRATIVO

ATT: ILMO. SR. FRANCISCO CLOVIS LINS LIMA

REFERÊNCIA: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.01.26.01-PE

JPF ALIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 21.888.452/0001-21, com endereço à Rua João Salmito de Almeida Lopes, nº 344, Centro, Pacujá/CE, por intermédio de seu Representante Legal, Sr. JOÃO PAULO BEZERRA MAGALHÃES EIRELI, CPF nº 002.333.773-79, vem, perante esta nobre Comissão Permanente de Licitação, interpor **RECURSO ADMINISTRATIVO** com fulcro no artigo 4º, XVIII, da Lei 10.520/2002 e art. 44 da Lei 10.024/2019, contra a sua desclassificação indevida, tendo em vista que cumpriu exigências editalícias, pelo que requer seja encaminhado à consideração pela autoridade superior, nos termos da Lei de Licitação.

Termos em que pede e espera deferimento.

Pacujá/CE, 20 de abril de 2023.

JOAO PAULO
BEZERRA
MAGALHAES:00233
377379

Assinado de forma digital por JOAO PAULO
BEZERRA MAGALHAES00233377379
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria de
Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF
A1, ou=(EM BRANCO), ou=1436795600104,
ou=Videoconferencia, cn=JOAO PAULO
BEZERRA MAGALHAES00233377379
Dados: 2023.04.20 19:14:20 -03'00'

JPF ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº 21.888.452/0001-21
JOÃO PAULO BEZERRA MAGALHÃES EIRELI
Representante Legal



JPF Alimentos LTDA
CNPJ: 21.888.452/0001-21
Rua João Salmito de Almeida, 344
Centro - Pacujá-CE
CEP: 62.180-000 / Fone: (88) 9.9273-7208



RAZÕES DO RECURSO ADMINISTRATIVO
RECORRENTE: JPF ALIMENTOS LTDA
RECORRIDO: PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE BARROQUINHA/CE
PROCESSO Nº: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.01.26.01-PE

Douta Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura de Barroquinha/CE.

Ilustre Autoridade Superior.

Apesar de reconhecer a competência, honestidade e conhecimento da Ilma. Pregoeira, a Recorrente apresenta as razões pelas quais, no caso, sua decisão foi equivocada, merecendo os devidos reparos.

1 - PREMILIMINARMENTE

Cumpra esclarecer, inicialmente, que a Recorrente manifestou sua intenção de recorrer ao final da sessão de classificação e habilitação, conforme se depreende da respectiva sessão de "chat", cumprindo o que prevê o art. 4º, inc. XVIII da Lei nº 10.520/2002 e 44 da Lei 10.024/2019.

1 - DOS FATOS

Conforme podemos verificar através do "print" da "Sala de Negociação" do certame em epígrafe, o Sr. Pregoeiro do Município de Barroquinha/CE, indevidamente, desclassificou a empresa Recorrente por suas amostras supostamente não atenderem as exigências editalícias, vejamos:

Mensagens do Processo

24/03/2023 13:14:04	A empresa NO INDUSTRIA E COMERCIO DE CARNES LTDA detentora da melhor oferta do lote 1 favor encaminhar proposta readequada conforme item 5.1 do edital.
24/03/2023 13:11:46	Sr. licitante GABRIEL HENRIQUE AMORA SANTANA detentor da melhor oferta do lote 1 do certame, foi desclassificado por apresentação das amostras, conforme artigo 5.3 do edital.
21/03/2023 13:19:40	Boa Tarde Sr. Licitante
21/03/2023 10:59:29	O participante GABRIEL HENRIQUE AMORA SANTANA enviou o arquivo 0250913ac26440a50d710fa05b799.pdf dos documentos complementares.
22/03/2023 10:59:23	O participante GABRIEL HENRIQUE AMORA SANTANA editou o arquivo 50002d6ac364f0040e375eaf00816.pdf aos documentos complementares.
22/03/2023 10:58:52	O participante GABRIEL HENRIQUE AMORA SANTANA editou o arquivo 0250913ac26440a50d710fa05b799.pdf aos documentos complementares.
21/03/2023 09:00:17	Sr. licitante NO INDUSTRIA E COMERCIO DE CARNES LTDA usuário parat do lote 1 do certame, favor encaminhar proposta readequada conforme item 5.1 do edital.
22/03/2023 09:00:12	Sr. licitante GABRIEL HENRIQUE AMORA SANTANA vencedor parat do lote 1 do certame, favor encaminhar proposta readequada conforme item 5.1 do edital.
22/03/2023 08:37:45	Sr. licitante DIVERSA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS detentor da melhor oferta do lote 3, enviou as amostras em tempo hábil. As amostras foram consideradas aptas, no que se refere, conforme laudo Técnico enviado pela Nutricionista do Município.
22/03/2023 08:34:06	Sr. licitante JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES IRELI detentor da melhor oferta do lote 2, enviou as amostras em tempo hábil, no entanto as amostras foram consideradas inaptas, ou seja registradas, pois apresentaram irregularidades nas embalagens conforme descrição dos itens 07 e 08 do lote II. Favor enviar para Nutricionista do Município.
22/03/2023 08:47:57	Sr. licitante BRITO BASTOS EMPREENDIMENTOS LTDA detentor da melhor oferta do lote 2, não enviou as amostras em tempo hábil, conforme item 5.3 do edital.

**JOAO PAULO
BEZERRA
MAGALHAES:
00233377379**

Assinado de forma digital por JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES:00233377379
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1, ou=(EM BRANCO), ou=14367856000104, ou=videoconferencia, cn=JOAO PAULO BEZERRA MAGALHAES:00233377379
Dados: 2023.04.20 19:14:54 -03'00'



JOAO
PAULO
BEZERRA
MAGALHA
ES:002333
77379

JPF Alimentos LTDA
CNPJ: 21.888.452/0001-21
Rua João Salmido de Almeida, 344
Centro - Pacujá-CE
CEP: 62.180-000 / Fone: (88) 9.9273-7208

Assinado de forma digital
por JOAO PAULO BEZERRA
MAGALHAES-00233377379
DN: cn=BEZERRA, ou=CP-Beza,
ou=Secretaria da Receita
Federal do Brasil - IFRB,
ou=RS e CP AT, ou=IM
BRANCO, ou=1436789600104,
ou=assinaturas, ou=br,
c=BR
Data: 2023.04.20 19:16:15
-0100

Ao ter a certeza de que não haverá concorrência, o licitante que tem acesso a única empresa no Estado que fornece os referidos itens, não terá qualquer interesse em ofertar lances na fase de disputa, mas tão somente aguardar seus concorrentes serem desclassificados um a um.

A empresa Recorrente conforme documentação anexa, apresentou produtos de extrema qualidade, de itens que possuem o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e/ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.), bem como, os laudos microbiológicos atestaram a qualidade dos itens.

Sabemos que o registro no S.I.F. ou S.I.E. é exigido para empresas que desenvolvem atividades de industrialização de alimentos de origem animal, normalmente de grande porte e concentradas em determinados nichos do mercado (laticínios, carnes ou frango por exemplo) sendo suficiente, para atestar as boas condições sanitárias, que se exija o registro do produto com os referidos Selos certificadores, sendo desarrazoada a inabilitação de licitantes que podem fornecer produtos de qualidade, a preços mais atraentes para a Administração Pública, em razão de uma suposta inadequação das embalagens.

Não existe na legislação pátria qualquer previsão de que os produtos a serem ofertados tem que ter a descrição idêntica aos constantes no Termo de Referência pois, se assim fosse, apenas os itens que “serviram de inspiração” para a elaboração do TR atenderiam as especificações ali colocadas, restringindo consideravelmente o universo de participantes, contrariando os interesses da Administração Pública, já que, sempre que possível, a contratação deverá assegurar o maior número de participantes, em atendimento ao preceito constitucional da isonomia, a fim de garantir a obtenção da proposta mais vantajosa.

Vale ressaltar, que a Recorrente apresentou Fichas Técnicas e Laudos Microbiológicos de produtos que possuem Selos Certificadores, que atestam a extrema qualidade dos itens ofertados.

Restringir o universo de participantes, através de exigência de especificações idênticas ao constante no Termo de Referência, desconsiderando completamente a qualidade comprovada dos produtos apresentados pela Recorrente, seria excluir àqueles que poderiam atender à necessidade da Administração, prejudicando assim a economicidade da contratação e desatendendo também ao previsto no art. 37, XXI da CF:

“ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, **o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica**





JPF Alimentos LTDA
CNPJ: 21.888.452/0001-21
Rua João Salmite de Almeida, 344
Centro - Pacujá-CE
CEP: 62.180-000 / Fone: (88) 9.9273-7208

JOAO
PAULO
BEZERRA
MAGALH
AES:0023
3377379

Anúncio de forma digital
por JOAO PAULO BEZERRA
MAGALH AES:00233377379
DN: c=BR, o=CP-Brasil,
ou=Secretaria de Receita
Federal do Brasil - RFB,
ou=RF8 - CPF-AI, ou=IEM
BR/AC.O,
serial=14382915006104,
e=joao.paulo.bezerra@re.faz.rrf.gov.br,
cn=JOAO PAULO BEZERRA
MAGALH AES:00233377379
Data: 2023.04.20 15:16:16
-03'00"

e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações”.

(Grifo nosso)

Diante destas constatações, podemos afirmar que se torna inviável exigir do licitante, no tocante às descrições dos produtos ofertados, que eles atendam *ipsis litteris*, ou seja, tenham especificações idênticas ao que consta no Termo de Referência.

É necessário, portanto, que as exigências relativas à especificações dos itens sejam interpretadas em consonância com o disposto no art. 37, XXI da Carta Magna, juntamente com os demais dispositivos infraconstitucionais, a fim de que sejam exigidos somente os requisitos indispensáveis ao cumprimento da obrigação, de modo a possibilitar a ampla participação de competidores interessados em contratar com a Administração, assegurar a economicidade da contratação e garantir, sempre que possível, o tratamento isonômico.

4 - DOS PRINCÍPIOS NORTEADORES DO DIREITO ADMINISTRATIVO

A **JPF ALIMENTOS LTDA**, sempre busca participar dos certames com o máximo esmero, sempre atenta aos ditames legais, e regras impostas pelo instrumento convocatório.

Lembramos que um dos princípios norteadores do Direito Administrativo, em especial no que diz respeito à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, é o princípio da Legalidade e competência vinculada. O insigne Jurista Marçal Justen Filho, em sua festejada obra Comentários a Lei de Licitações e Contratos Administrativos, assim se posiciona sobre o tema, onde **a Comissão nunca deve perder o sentido principal de um processo de licitação, que é a promoção da competitividade.**

Uma vez frustrada esta expectativa, fica o Certame desprovida de seu principal objetivo.

Neste sentido, vejamos o que diz Marcelo Alexandrino e Vicente Paulo em sua obra Direito Administrativo, 7ª edição:

“A doutrina conceitua licitação como um procedimento administrativo, de observância obrigatória pelas entidades governamentais, em que, observada a igualdade entre os participantes, deve ser selecionada a melhor proposta dentre as apresentadas pelos interessados em com elas travar determinadas relações de conteúdo patrimonial,





JPF Alimentos LTDA
CNPJ: 21.888.452/0001-21
Rua João Salmite de Almeida, 344
Centro - Pacujá-CE
CEP: 62.180-000 / Fone: (88) 9.9273-7208

JOAO
PAULO
BEZERRA
MAGALH
AES:0023
3377379



uma vez preenchidos os requisitos mínimos necessários ao bom cumprimento das obrigações a que eles se propõem.”

(Grifo nosso)

Continuando o pensamento em sua obra, o Ilustre Jurista assim se pronuncia:

“É certo que a administração deverá obter a proposta mais vantajosa. Mas selecionar proposta mais vantajosa não é suficiente para validar a Licitação. A obtenção da vantagem não autoriza violar direitos e garantias individuais. Portanto, deverá ser selecionada a proposta mais vantajosa mas, além disso, têm de respeitar-se os princípios norteadores do sistema jurídico, em especial o da isonomia. Por mais vantajosa que fosse a proposta selecionada, não seria válida licitação que violasse direitos e garantias individuais”.

Sendo assim, a JPF ALIMENTOS LTDA não se conforma com a decisão que a desclassificou, tendo em vista que comprovadamente cumpriu todas as normas editalícias, requerendo, desde já, sua total reforma, e, conseqüentemente, TORNANDO-A CLASSIFICADA.

DOS REQUERIMENTOS FINAIS

Isto posto requer:

1. A reforma da decisão que, indevidamente, desclassificou a empresa **JPF ALIMENTOS LTDA**, tendo em vista o cumprimento integral de todas as normas editalícias, **TORNANDO-A CLASSIFICADA, E, CONSEQUENTEMENTE, ANULANDO A DECISÃO QUE PROCLAMOU A VENCEDORA DO CERTAME;**
2. Requer ainda, que o presente Recurso Administrativo seja acolhido e julgado procedente, em todos os seus termos, e caso assim não entenda esta Comissão, que remeta à autoridade superior, tudo por ser uma questão da mais inteira Transparência e Justiça.
3. Caso essa nobre CPL opte por manter a desclassificação da Recorrente, solicitamos, desde já, o Laudo assinado pela Responsável Técnica do Setor de



JPF Alimentos LTDA
CNPJ: 21.888.452/0001-21
Rua João Salmito de Almeida, 344
Centro - Pacujá-CE
CEP: 62.180-000 / Fone: (88) 9.9273-7208

JOAO
PAULO
BEZERRA
MAGALH
AES:0023
3377379

Assinado de forma digital
por JOAO PAULO BEZERRA
MAGALHAES:00233377379
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita
Federal do Brasil - RFB, ou=Brasilia, ou=EM
BRANCO, ou=14367856000104,
ou=videoconferencia,
cn=JOAO PAULO BEZERRA
MAGALHAES:00233377379
Date: 2023.04.20 19:18:10 -03'00'

Alimentação Escolar do Município de Barroquinha (Nutricionista), apontando os motivos pelo qual os produtos ofertados pela empresa JPF ALIMENTOS LTDA não oferecem segurança, ou são considerados inadequados, para serem utilizados na alimentação dos alunos da rede municipal de ensino.



Ratifica-se que não havendo acatamento dos argumentos ora apresentados, encaminhar-se-á, a presente peça aos órgãos de fiscalização e controle, qual seja, Ministério Público, Procuradoria de Justiça dos Crimes Contra a Administração Pública - PROCAP, Tribunal de Contas do Estado, bem como, à Controladoria Geral do Município, diante de flagrante ilegalidade praticada no presente processo licitatório.

Pacujá/CE, 20 de abril de 2023.

JOAO PAULO
BEZERRA
MAGALHAES:00233
377379

Assinado de forma digital por JOAO PAULO
BEZERRA MAGALHAES:00233377379
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da
Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF
A1, ou=EM BRANCO, ou=14367856000104,
ou=videoconferencia, cn=JOAO PAULO
BEZERRA MAGALHAES:00233377379
Dados: 2023.04.20 19:18:10 -03'00'

JPF ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº 21.888.452/0001-21
JOÃO PAULO BEZERRA MAGALHÃES EIRELI
Representante Legal



Relatório de ensaio **AR-22-SM-034894-01-N**
Código da amostra **124-2022-00037387**

Emitido em **29/12/2022**

Página 1/2

Pole Alimentos Ltda - Aquiraz
Elida Alves
elida.alves@polealimentos.com.br
Rod BR116
Zona Rural
Km 32
61.700-000 Aquiraz/
BRASIL



Referência do cliente:	012		
Dados da amostra:	012		
	005-30461-0000748814		
	F: 17/12/22 A V:17/12/23		
Tipo de Amostra	Frango Inteiro		
Embalagem:	Plástica		
Data do pedido:	19/12/2022		
Data de recebimento:	22/12/2022		
Início da Análise:	22/12/2022		
Término da Análise:	29/12/2022		
Identificação do Termómetro	0409	Coletor	Cliente
EQR SPAF150			
Temperatura	0,4		

Resultados de ensaio

Parâmetro	Resultado	Incerteza	Unidade
SM230 SM Proteína Total Proteína	20,27	± 1,03	g/100 g
SM213 SM Relação umidade X proteína Relação Umidade/Proteína	3,65 ✓	-	-
SM212 SM Umidade em carnes e produtos cárneos Umidade	73,83	± 17,28	%

Lista de Métodos

SM212 - Umidade em carnes e produtos cárneos: ISO 1442:1997
SM213 - Relação umidade X proteína: Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Brasília. 2022. Métodos 5.22
SM230 - Proteína Total: ISO 1871:2009

VERIFICADO

04 / 01 / 23

el

POLE ALIMENTOS LTDA
Elida Soares
Supervisora de Qualidade

Relatório de ensaio **AR-23-SM-001758-01-N**
 Código da amostra **124-2023-00001332**

Emitido em **18/01/2023**
 Página **1/2**



Pole Alimentos Ltda - Aquiraz
Elida Alves
 elida.alves@polealimentos.com.br
 Rod BR116
 Zona Rural
 Km 32
 61.700-000 Aquiraz/
 BRASIL

Referência do cliente:	05		
Dados da amostra:	05		
	005-30461-0000750179		
	F: 07/01/2023 A V:07/01/2024		
Tipo de Amostra	Inteiro (frango congelado)		
Embalagem:	Plástica		
Referência do pedido:	4500128036		
Data do pedido:	09/01/2023		
Data de recebimento:	12/01/2023		
Início da Análise:	13/01/2023		
Término da Análise:	18/01/2023		
Identificação do Termómetro	0409	Coletor	Ciente
EQR SPAF150			
Temperatura	1,8		

Resultados de ensaio

Parâmetro	Resultado	Incerteza	Unidade
ZMFAY SM Contagem de aeróbios mesofílos Aeróbios totais	3600 ✓	-	ufc/g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10* ✓	-	ufc/g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência ✓	-	/25 g

Lista de Métodos

UMFMJ - Detecção de Salmonella em 25g: AFNOR BIO 12/16-09/05 VIDAS
ZM8EW - Contagem de Escherichia coli: AOAC Official Methods of Analysis. Methods 991.14- 20th ed 2016
ZMFAY - Contagem de aeróbios mesofílos: Petrifilm AFNOR 3M 01/01-09/89

Comentários e Conclusões:

-

VERIFICADO

24 / 01 / 23

Elida

POLE ALIMENTOS LTDA
Elida Soares
 Supervisora de Qualidade



JPF Alimentos LTDA
CNPJ: 21.888.452/0001-21
Rua João Salmito de Almeida 344
Centro - Pacujá-CE
CEP: 42.180-000 / Fone: (88) 9.9273-7208



PROTOCOLO DE ENTREGAS DAS AMOSTRAS

BARROQUINHA-CE 17 de MARÇO de 2023.

À

Prefeitura Municipal BARROQUINHA-CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA
EDEREÇO DE ENTREGA: RUA ALFREDO COELHO N° 100 – BAIRRO: CENTRO
Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio

REF.: PREGÃO Eletrônico: PE2023.01.26.01-PE

Em atendimento à exigência do ITEM N°07 CARNE BOVINA MOIDA E ITEM N° 08 FRANGO INTEIRO CONGELADO, do Edital desta Licitação, apresentamos em anexo a amostra do nosso produto, juntamente com ficha técnica e laudo a serem submetidos à avaliação do Departamento de Alimentação Escolar dessa Prefeitura, conforme relação abaixo:

Item 07: CARNE BOVINA MOIDA DE KG;

Item 08: FRANGO CONGELADO;

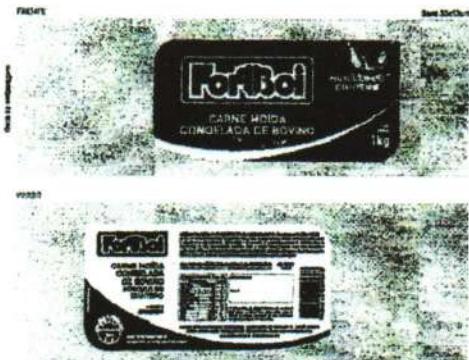
PACUJA-CE 17 de MARÇO de 2023.

PROT. 013/2023
F. de M. S. C.
17/03/23


JOÃO PAULO BEZERRA MAGALHÃES EIRELI
CPF N°002.333.773-79

Permanente de Licitação
1302
Fls.
1
C.P.L.
Prefeitura Municipal de São José do Bonfim

 <p>ICANE Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda.</p>	<p>ICANE - INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE - EIREL</p>	<p>Código: P22</p>
	<p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS</p>	
	<p>Folha: 01/01</p> <p>Revisão: Janeiro/2023</p> <p>Aprovação: Socorro Pedrosa</p>	

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	<p>CÓDIGO EAN: 7 896325500683</p> <p>CÓDIGO DUN: 17896325500680</p>

PRODUTO	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO- MÚSCULO DO DIAANTEIRO 1Kg
NOME COMERCIAL	Carne Moída Congelada de Bovino - MÚSCULO DO DIAANTEIRO
MARCA	FORTBOI

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

É o produto cárneo industrializado, obtido através da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 5% de gordura. A matéria - prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003 do Ministério da Agricultura.

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE
SIF/DIPOA Sob Nº 0012/3614	Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de 365dd, a partir da data de fabricação. FAB: 13/09/22 VAL: 13/09/23 LOTE: 13/09/22

INGREDIENTES

Músculo do Dianteiro de Bovino. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	69 - 78%	
Proteína (%)	~ 18,0%	
PH	5,3 - 6,0	
Gordura(%)	~5,0%	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA		
Análises	Resultado	RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
Salmonella sp. /25g	AUSENCIA	AUSENTE
Escherichia coli (NMP/g)	10 ≤ A 10 ²	10 ≤ A 10 ²
Estafilococos coagulase positiva(UFC/g)	10 ² ≤ A 10 ⁴	10 ² ≤ A 10 ⁴
Aeróbios Mesófilos (UFC/g)	10 ⁵ ≤ A 10 ⁶	10 ⁵ ≤ A 10 ⁶



CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Produto congelado. Sem manchas escuras ou esverdeadas.
Suculência	Própria da espécie
Textura	Macia
Sabor	Cárneo
Aroma	Cárneo
Cor	Brilhante, vermelho arrocheado. Própria de produtos embalados a vácuo e congelados.

*As características sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.

FORMA DE ARMAZENAMENTO

Quando fechado em embalagem original:	Mantenha congelado a -18°C	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR EM ATÉ:	EMBALAGEM FECHADA	EMBALAGEM ABERTA
FREEZER(-18°C)	VIDE VALIDADE	NÃO RECOMENDADO
CONGELADOR (-12°C A -8°C)	06 MESES	NÃO RECOMENDADO
REFRIGERADOR (0°C A +7°C)	24 HORAS	NÃO RECOMENDADO

Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária composta de filme Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica, COM CAPACIDADE DE 1kg. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: O PEBD é um polímero parcialmente cristalino (50-60%), cuja temperatura de fusão está na faixa de 110 a 115°C. Tem sua cadeia constituída basicamente por carbono e hidrogênio e é um material translúcido, maleável e inflamável. Este polietileno tem características de ser flexível, resistência ao impacto, e maior viscosidade.
- Polietileno de Baixa Densidade (PEBD): de 0,910 - 0,940 g/cm³ ;

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.
Saco Plástico Tam. Saco Plástico Tam. 28 x 20 cm.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Carne moída congelada de bovino – músculo do Dianteiro MARCA: FortBoi

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

(Porção de 100g)

Quantidade por porção		%VD *
Valor Energético (Kcal / KJ)	121 Kcal/508KJ	7
Carboidratos (g)	0	0
Proteínas (g)	19	25
Gorduras Totais (g)	5	9
Gorduras Saturadas (g)	3,2	15
Gorduras Trans (g)	0	**
Colesterol (mg)	51	19
Fibra Alimentar (g)	0	0
Cálcio (mg)	10	1
Ferro (mg)	1,9	13
Sódio (mg)	46	2

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valores não estabelecidos

NOTA EXPLICATIVA: Foi utilizada com fonte de pesquisa a Legislação ANVISA RDC 359 E 360/2003, a Carne moída congelada de bovino – músculo do Dianteiro está de acordo com esta legislação vigente. Com base nesta Legislação vigente, seguem abaixo a descrição de forma detalhada dos dados para informação nutricional com relação ao nutriente: gorduras totais, o qual a unidade utilizada é a grama (g).

Considerando a porção de 100g (01 xícara)

Em 100g ---- 5g de gordura total (Sendo em percentual 5% de gordura)

Para o Cálculo da %VD

A sigla significa Valor Diário (VD). Ela indica qual a quantidade de energia (calorias) e de nutrientes que o alimento apresenta em relação a uma dieta média de 2.000 kcal.

VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA

Gorduras totais	55 g
-----------------	------

55g ---- 100%

5g ---- x x=9,09 que arredondando dá 9% o valor diário;

SUGESTÃO DE PREPARO

DESCONGELAMENTO: Colocar a Carne Moída Fortboi de 10 a 12 horas na geladeira, na própria embalagem.

Macarronada a Bolonhesa



[Handwritten signature]

INGREDIENTES

Serve: 2

- 150g de macarrão (espaguete, fusili ou outro)
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 250 g de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Prep: 15 min | Cozimento: 15 min

1. Cozinhe o macarrão al dente em bastante água salgada e com uma colher de óleo.
 2. Derreta a manteiga numa frigideira e refogue a cebola e depois a carne. Mexa bem, adicione o molho de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto.
- Depois de cozido, escorra o macarrão. Regue-o com o molho à bolonhesa e sirva com o queijo ralado separado.

Dica 1

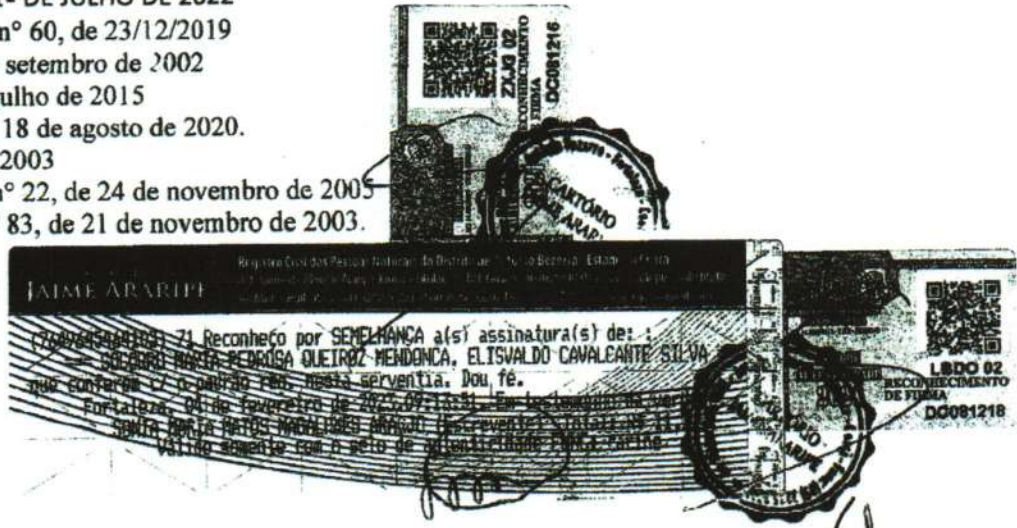
Pode-se substituir metade do molho de tomate por catchup picante, o que vai dar um sabor mais adocicado.

Dica 2

Para diminuir a acidez do molho de tomate, adicione uma ou meia colherinha de café de açúcar

FONTE:

- RDC/ANVISA IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022
- Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23/12/2019
- RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002
- RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015
- MAPA - Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.
- Lei nº 10674 de 16 de maio de 2003
- MAPA- Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005
- MAPA-Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003.



<p>ELABORADO POR:</p> <p style="text-align: center;"><i>Socorro Mª Pedrosa Queiroz M.</i> Eng. de Alimentos Gestora de Qualidade Socorro M. Pedrosa Queiroz Engenheira de Alimentos CRQ Nº 10300262</p>	<p>APROVADO POR: <i>Elisvaldo Cavalcante Silva</i></p> <p style="text-align: center;">Elisvaldo Cavalcante Silva Diretor Elisvaldo Cavalcante Silva Representante Legal</p>
--	---



DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste
Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180
CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moída Congelada de Bovino. Músculo do Dianteiro 1kg
Local da Coleta: NI
Temperatura na coleta: NI
Nº do Lote: 13/09/2022
Marca: Fortboi
Data Coleta: NI
Data Fabricação: 13/09/22
Data Validade: 13/09/23
Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
Temperatura no Recebimento: Congelado sólido

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus agulase positiva	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 998.08	máx. $1,0 \times 10^2$	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	$5,2 \times 10^5$	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. $1,0 \times 10^6$	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação NA: Não aplicável NI: Não Informado UFC: Unidade Formadora de Colônia NMP: Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA: A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN Nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza de medição ao resultado.

Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.

R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída. Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico.


Peso/volume: 1 kg

Não contém glúten.

DIPOA: 0012/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Erika Regina Almeida Wankler
Resp. Técnica / Microbiologia
CRBo 1-39995/01-0

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste
Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180
CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moida Congelada de Bovino. Músculo do Dianteiro 1kg
Local da Coleta: NI
Temperatura na coleta: NI
Nº do Lote: 13/09/2022
Marca: Fortboi
Data Coleta: NI
Data Fabricação: 13/09/22
Data Validade: 13/09/23
Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
Temperatura no Recebimento: Congelado sólido

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 996.08	máx. $1,0 \times 10^2$	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	$5,2 \times 10^5$	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. $1,0 \times 10^6$	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação NA: Não aplicável NI: Não Informado UFC: Unidade Formadora de Colônia NMP: Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA: A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza de medição ao resultado.

Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.
R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moida.
Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico.

Peso/volume: 1 kg

Não contém glúten.

SIF/DIPOA: 0012/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Erika Regina Almeida Wankler
Resp. Técnica / Microbiologia
CRBio 1-39995/01-0

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste
Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180
CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moída Congelada de Bovino. Músculo do Dianteiro 1kg
Local da Coleta: NI
Temperatura na coleta: NI
Nº do Lote: 13/09/2022
Marca: Fortboi
Data Coleta: NI
Data Fabricação: 13/09/22
Data Validade: 13/09/23
Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
Temperatura no Recebimento: Congelado sólido

ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Especificação	Data Ensaio
M12A - Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	--	03/09/22
M32 - Contagem Total de Escherichia coli	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	10	AOAC Intl., OMA - 21ª edição, Método 998.08	máx. $1,0 \times 10^2$	02/09/22
M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	$4,9 \times 10^5$	UFC/g	10	ISO 4833-1:2013	máx. $1,0 \times 10^6$	04/09/22
M26 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	Ausência/25g	04/09/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação NA: Não aplicável NI: Não Informado UFC: Unidade Formadora de Colônia NMP: Número Mais Provável

Observações Laboratório:

Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 - ANVISA: A amostra recebida encontra-se de acordo com ANVISA IN Nº 60 de 23/12/2019 para o(s) parâmetro(s) analisados. O cliente é responsável pelo plano de amostragem, de acordo com a RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Ao declarar a conformidade, a Microbial não atribui a incerteza de medição ao resultado.

Este relatório cancela e substitui o anterior de mesmo número.

R.1 - Inclusão da especificação. R.2 - Inclusão das observações do cliente.

Observações Cliente:

Natureza da amostra: Carnes resfriadas ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída.

Característica da embalagem: Plástica - Polietileno de baixa densidade, atóxico.

Resol/volume: 1 kg

Não contém glúten.

SIF/DIPOA: 0012/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Erika Regina Almeida Wankler
Resp. Técnica / Microbiologia
CRBio 1-39995/01-0

DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE Ind. e Com. de Alimentos do Nordeste
Endereço: Rua Dom Orione, nº 800. Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180
CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04

DADOS DA AMOSTRA

Amostra: Carne Moida Congelada de Bovino - Músculo do Dianteiro 1kg
Local da Coleta: NI
Temperatura na coleta: NI
Nº do Lote: 13/09/2022
Marca: Fortboi
Data Coleta: NI
Data Fabricação: 13/09/22
Data Validade: 13/09/23
Recebida em: 26/10/22 10:50 hs
Temperatura no Recebimento: Congelado sólido

ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data Ensaio
FQ058 - Lipídios	4,0	g/100g	1,2	NMKL 181, 2005	01/11/22
FQ090 - Umidade	78,0	g/100g	0,1	ISO 1442:1997	28/10/22
FQ071 - pH	5,80	-	-	MAPA, Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal - 2022 - 1ª Edição - Método 1.23 - ISO 2917:1999	01/11/22
FQ065 - Nitritos	< 0,0002	g NaNO ₂ /100g	0,0002	ISO 2918:1975	01/11/22
FQ064 - Nitratos	< 0,001	g NaNO ₃ /100g	0,001	ISO 3091:1975	01/11/22
FQ000 - Coloração	Característica	-	-	PQ 032	28/10/22
FQ000 - Odor	Característico	-	-	PQ 072	28/10/22
FQ000 - Sabor	Característico	-	-	PQ 092	28/10/22
FQ014 - Anidrido sulfuroso e sulfitos (metabisulfito)	< 0,001	g de SO ₂ /100g	0,001	PQ 033A	03/11/22
FQ075 - Proteína Total	20,0	g/100g	-	AOAC 992.15	28/10/22

LEGENDA:

LQ: Limite de Quantificação

NA: Não aplicável

NI: Não informado

Observações Laboratório:**Observações Cliente:**

Natureza da amostra: Carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moida.

Característica da embalagem: plástica-poliétileno de baixa densidade, atóxico.

Não contém glúten.

SIF/DIPOA: 0012/3614

Resultados se referem à amostra analisada e se aplicam à mesma conforme recebida.

Data de emissão: 07 de novembro de 2022



Aline Cristina Palharde Santos
CRF SP 85674